COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

57e Année. T. 113. — N° 2 Dimanche 14 Janvier 1940

LE

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

INSTITUT MYCOLOGIQUE
14 JAN 1940
INSTITUT

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

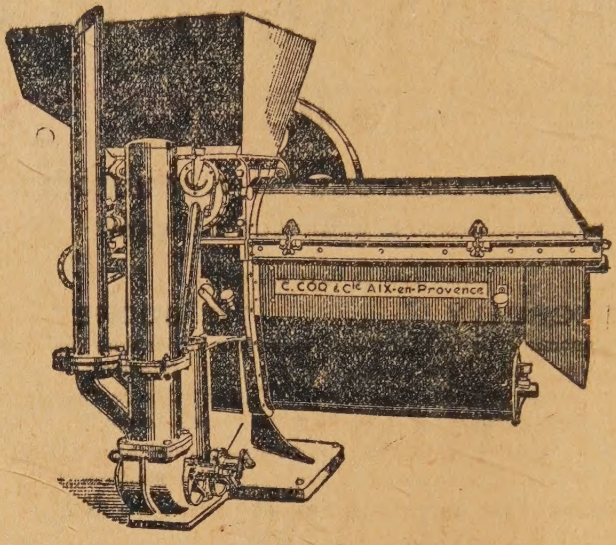
L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

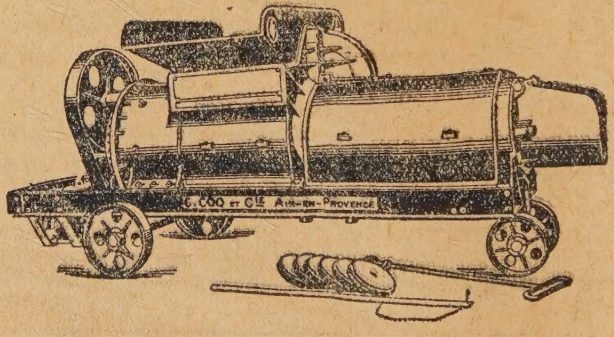
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

POUR LA PUISSANCE MINIMUM

LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500.000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8ème)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER. CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

CARBOKRIMP MINORGA

Huile d'Anthracène de sécurité

Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

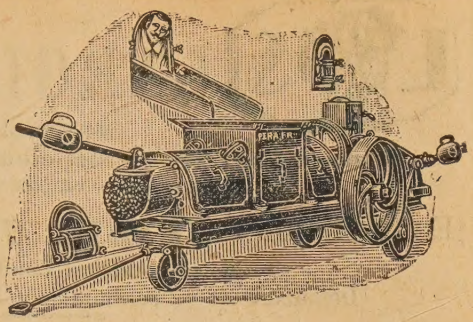
Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

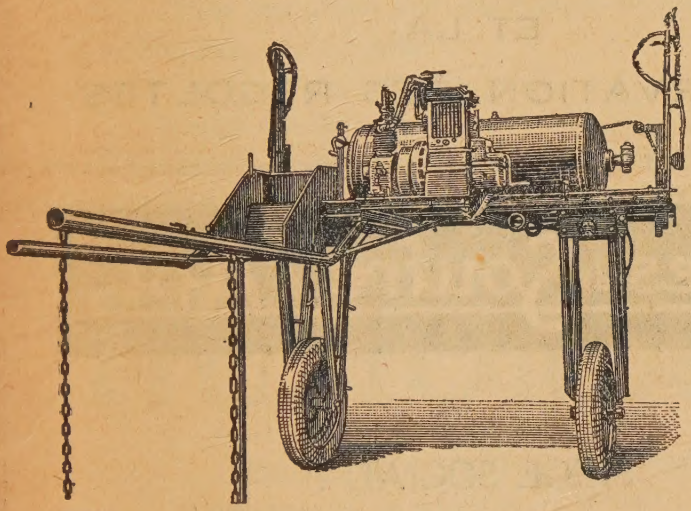
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

PÉPINIÈRES
L S LARGILLIER-SEIBEL
MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.
Choix d'Hybrides **Producteurs Directs** rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre
En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »
et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.
Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23
Ne pas confondre avec la Maison Seibel

TOUS LES PRODUITS
POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA
CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :
5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés de Cuve et de Table des Variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides producteurs directs, greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières.
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 30 EM, 161 — 49 31 R., etc...
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES
Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur
Prix et Renseignements par lettre sur demande
PÉPINIÈRES BOUILLARD, à GRILLON (Vaucluse)

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Loi*; **161-49**; *Teleki* ; etc ..

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803.**

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-4 7; 12-375; 12-101 ; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux •

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: **2-57.**

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

Ets DE PINS & POUZENC

Usine des 3 Lunes
MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ex HUMOGINE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux:

HÉRAULT M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5 Béziers

NARBONNE. OTTOLIA rue Lamennais 10

LÉZIGNAN. LACI BE, rue Amiral Courbet, 3

SIRAN CALVAYRAC Marius.

CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18

PYR.-Or. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.

Hte GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.

TARN-et G. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.

GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

861

57e Année. — N° 2 14 Janvier 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Baudin. — Chronique. — A propos des traitements d'hiver de la Pyrale..... 21
J. Vercier. — Le Groseillier..... 25
L. Chasset. — L'actualité au verger : Les haies de pruniers..... 27
Yves Lamau. — Choix économique d'un moteur..... 29
H. Fontanille. — L'écoulement de la récolte des agrumes d'Algérie..... 31
L. Surjus. — A propos de la réquisition des vins..... 32
Questions diverses. — Traitement de la pourriture des fruits par le trichlorure d'azote..... 33
Partie Officielle. — Un décret relatif à la congélation des vins. — Taux de blocage déterminés d'après le décret du 30 décembre 1939. — Barème des prestations d'alcool de vin d'après le décret du 30 décembre 1939 et pour les régions où le degré minimum est fixé à 8 degrés. — Prestations d'alcool vinique et d'alcool de vin. — Les achats de vins par l'Intendance..... 33
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Conseils aux agriculteurs. — Pour les blés de printemps. — Soins à donner aux oliviers. — Motion adoptée par la réunion d'information et de coordination, à Montpellier. — Vente de chevaux réformés de l'armée..... 36
Bibliographie. — Les engrais, par A. Lefebvre. — Nouvelle publication trimestrielle de l'Institut international d'agriculture de Rome..... 39
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

A propos des traitements d'hiver contre la Pyrale

Depuis que les traitements d'hiver tendent à devenir une pratique courante aussi bien dans les grandes que dans les petites exploitations, différentes maladies cryptogamiques ainsi que certains insectes semblent marquer une régression évidente dans leurs manifestations annuelles. La pyrale est probablement l'un des insectes les plus visés dans ces traitements d'assainissement du vignoble.

Les moyens de lutte ont été diffusés dans le monde viticole d'une manière assez intense par des Revues comme le *Progrès*, et également par les fabricants de produits chimiques (arsenicaux, soufre ou fluosilicate) pour qu'à l'heure actuelle la plupart des vignerons sachent dans quelles conditions les pulvérisations de leurs vignobles contre cet ampélophage peuvent être pratiquement réalisées.

Ce que l'on sait moins et ce que l'on a au contraire souvent tendance à négliger, c'est le contrôle préalable par lequel on s'assurerait de l'opportunité d'un traitement pyralicide, car tous les vignobles ne sont pas contaminés et il n'est pas toujours indispensable de procéder à des pulvérisations ou à des traitements.

Pour permettre à nos lecteurs de compléter leur documentation à cet égard, nous avons jugé utile de reprendre quelques données déjà publiées au cours des années précédentes.

Le dépistage hivernal de la pyrale est une opération relativement facile. Cet insecte passe, en effet, l'automne et l'hiver dans les minuscules fissures et anfractuosités que présentent les bras et le tronc en se localisant toutefois sur les bras et plus particulièrement sur les parties de ces derniers les plus rapprochées des bois de l'année.

Une observation très attentive permet alors de déceler de très petits cocons d'environ 2 millimètres de longueur, d'un blanc sale, échappant parfois à la vision directe, mais facilement reconnaissables à la loupe.

Dans ces cocons vit une petite larve jaune-verdâtre, à tête noire, manifestant une extrême agilité dès qu'on l'a extraite de sa cachette. La larve de pyrale passe ainsi l'hiver à l'abri et monte immédiatement, lors du débourrement, sur les yeux des bourgeons qu'elle dévore très rapidement.

Nous indiquions plus haut la localisation habituelle de la pyrale sur les souches. Cette répartition est celle qui résulte de différentes observations et notamment de celles de M. Antoniadis, publiées il y a une dizaine d'années dans le *Progrès agricole et viticole.*

Cette question présente la plus grande importance puisqu'elle définit en somme la technique suivant laquelle les pulvérisations ou les traitements devront être effectués, ceux-ci devant naturellement intéresser particulièrement les endroits où les larves de pyrale ont établi leur hivernage. C'est pourquoi il faut aussi mentionner un certain nombre d'autres observations parmi lesquelles celles de MM. Philipponat et Moreau, dont notre Journal a rendu compte en son temps et desquelles il ressortait que la distribution des larves sur les souches n'était pas du tout aussi nette qu'on l'avait cru jusqu'alors.

Ces auteurs avaient en effet observé que certaines parcelles de vigne sur lesquelles l'examen des lambeaux d'écorce n'avait pratiquement révélé la présence d'aucune larve, étaient néanmoins dévorées au printemps par la pyrale. Mieux, une vigne destinée à l'arrachage était coupée en janvier à quelques centimètres du sol, les tuteurs et la charpente enlevés et brûlés, mais les repousses, issues des racines restées en terre, étaient au printemps ravagées par de très nombreuses pyrales qui, d'après la situation de la vigne, ne pouvaient provenir d'aucune parcelle voisine.

On était donc dans la nécessité d'admettre que ces larves avaient élu domicile dans le courant de l'hiver sur les moignons des souches et, de manière plus générale, sur la partie inférieure des ceps

qui ne représente cependant qu'une très faible fraction de la charpente.

Dans le même ordre d'idée, on peut constater que sur une même souche ce sont souvent les pousses issues du pied, et par conséquent les plus proches du sol, qui sont les plus gravement atteintes par l'insecte au printemps.

Les observations de M. Antoniadis doivent donc être complétées et l'on doit admettre que si les jeunes pyrales hivernent en quantité importante à l'extrémité supérieure des bras, il en existe un contingent, probablement assez important, sur la partie inférieure de la souche, au voisinage même du sol.

Dans ces conditions, il conviendra d'asperger copieusement ou de badigeonner et toujours avec des bouillies très mouillantes par suite de la rugosité des écorces, à la fois les parties hautes et les parties basses de la souche.

Il n'est pas possible, d'une manière générale, de préciser la quantité de liquide à épandre à l'hectare. Tout dépend du nombre de souches, du nombre de bras par souche, de la grosseur du cep. Mais ce qu'il importe de souligner c'est qu'un traitement pyralicide ne peut être doué d'efficacité que si la bouillie arrive effectivement au contact des larves. Cette pénétration de la bouillie est entravée par différents éléments dont les plus importants sont :

— la rugosité de l'écorce s'opposant à une bonne pénétration du liquide ;

— la protection réalisée autour des larves à la fois par leurs cocons peu mouillables et par la difficulté de les atteindre dans les anfractuosités de l'écorce ;

— la protection réalisée également par les couches successives d'écorce qui recouvrent toujours l'endroit où les larves ont établi leurs cocons.

Pour toutes ces raisons, il est bien évident que les conditions d'application de la bouillie importent presque autant que sa toxicité même.

Pour assurer une bonne distribution de la bouillie et pour permettre dans toute la mesure du possible à cette dernière d'exercer effectivement son action insecticide, on peut mettre en œuvre trois ordres de facteurs :

1° Rendre la bouillie très mouillante en l'additionnant à cet effet de l'un des mouillants à base de bile ou d'alcool terpénique vendus aujourd'hui couramment dans le commerce.

2° Adopter un mode de pulvérisation qui permettra d'effectuer beaucoup plus un véritable badigeonnage des bras qu'une pulvérisation suivant le mode habituel.

Il faut, en effet, en quelque sorte « peindre » la souche — et dans ce but utiliser un jet à pinceau — et non vaporiser la bouillie,

dont seule une fraction presque insignifiante atteindrait alors les bras et la charpente du cep.

Il peut apparaître à l'expérience que les jets-pinceaux donnent un débit nettement supérieur à celui des jets ordinaires. C'est incontestable. Or ce qu'il importe de considérer, c'est non pas la quantité de bouillie débitée par un jet donné, mais au contraire celle à laquelle ce même jet confère une utilité réelle, en ne la distribuant exclusivement que sur les parties à traiter.

3° Enfin, l'exécution de ces traitements pyralicides demandent évidemment de la part du personnel la plus grande attention, car elle deviendrait sans portée si l'on se contentait de pulvériser de manière quelconque une bouillie douée néanmoins d'autre part de la plus parfaite toxicité.

Nous avons parlé des bouillies insecticides. C'est, en effet, à l'heure actuelle, le procédé de traitement qui jouit de la plus grande faveur et qui a permis d'abandonner les anciens procédés du clochage et de l'ébouillantage.

Le produit utilisé est généralement à base d'arsénite de soude. On pourrait préparer soi-même ce corps en dissolvant de l'acide arsénieux dans une solution de carbonate de soude. Pratiquement, une telle manipulation est à la fois dangereuse et peu pratique et il est préférable à tous égards d'acheter des bouillies concentrées, toutes préparées, que l'on trouve dans le commerce.

Cette bouillie est appliquée une ou deux semaines après la taille dans les conditions indiquées plus haut en évitant toutefois d'atteindre les yeux de l'année qui seraient endommagés.

Les traitements peuvent être faits durant tout l'hiver, mais il est préférable de les appliquer un peu avant le débourrement. On délaie ordinairement 5 litres de solution arsenicale concentrée dans 100 litres d'eau. On connaît, d'ailleurs, l'efficacité de ces préparations contre la mortalité des ceps (esca).

Les traitements d'hiver de la pyrale, quel que soit le soin apporté à leur exécution, sont cependant insuffisants pour assurer la protection définitive du vignoble en cours de végétation. Il faudra les compléter par des pulvérisations cupro-arsenicales (1 kg. d'arséniate diplombique par hectolitre de bouillie bordelaise alcaline) exécutés avant que la larve se soit abritée dans le feuillage. Les poudrages à base de fluosilicate ou de roténone sont également recommandés, en raison de leur efficacité et de la commodité d'emploi.

Nous reviendrons en temps utile sur cette question.

J. Baudin.

LE GROSEILLIER

PLANTATION, TAILLE, CULTURE, MALADIES, INDUSTRIE

Bien que très connu et couramment utilisé dans la plupart des jardins, le groseillier est un arbrisseau buissonnant, très drageonnant du pied, qui atteint ordinairement 1 m. 20 à 1m. 50 de hauteur.

Les pépiniéristes qui approvisionnent en plants les particuliers détenteurs d'un jardin, cultivent, comme ces derniers, les trois espèces indigènes : *le Groseillier à grappes rouges* et sa variété à fruits blancs (Ribes rubrum), *le Groseillier à fruits noirs* ou Cassissier (Ribes nigrum) et le *Groseillier à maquereau* ou Groseillier épineux (Ribes uvacrispa). Nous ne voulons parler ici que du Groseillier à grappes rouges qui est à beaucoup près le plus cultivé. Indépendamment des quelques pieds disposés dans les vergers ou dans les jardins familiaux, ce Groseillier fait l'objet de cultures étendues dans certaines régions, notamment en Côte-d'Or, Aisne, Calvaldos, Puy-de-Dôme, Seine, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise. Pour donner un aperçu de la production, il nous suffira de rappeler que la Côte-d'Or produit à elle seule environ 1700 quintaux de groseilles.

Multiplication. — Le semis n'est pas utilisé par les producteurs dans la crainte d'obtenir des produits très dissemblables entre eux. La division des touffes n'est employée que par les amateurs comme aussi le marcottage des tiges âgées d'une année. En grande culture, c'est-à-dire chez les producteurs et chez les pépiniéristes on procède par bouturage. Les rameaux fertiles ou les fragments de rameaux triés au moment de la taille sont sectionnés au dessus d'un œil (en haut) et immédiatement au-dessous d'un œil (en bas) ; chaque bouture a 20 à 22 centimètres de longueur. Elles sont mises directement en pépinière dans un terrain bien ameubli et fortement fumé, enterrées aux trois quarts et espacées de 3 à 4 centimètres sur la ligne, les lignes étant distantes de 0 m. 35. L'enracinement s'effectue rapidement dès le printemps ; le nombre des racines adventives obtenues est tel — si l'on prend soin de biner 3 ou 4 fois en été — que les boutures peuvent être dès l'automne, arrachées et plantées.

Variétés. — Les plus usités sont : Versaillaise (rouge et blanche), de Hollande (rouge et blanche). Cerise ; et, pour les amateurs : Hatives de Bertin, Fay's new Prolific, Moors Ruby, Reine Victoria.

Plantation. — Les pépiniéristes consultés recommandent inévitablement l'emploi de petites touffes âgées de 2 et 3 ans, pourvues de 2 à 4 tiges et dont le prix est nécessairement élevé (2 fr. 50 à 5 fr. la pièce).

La plantation par boutures est économique et peut se traduire par l'obtention plus rapide qu'on ne le suppose des touffes fertiles escomptées. Il faut en ce cas piquer en terre simultanément, suivant les trois angles d'un triangle, trois boutures espacées entre elles de 15 centimètres, en ne laissant déborder du sol qu'un œil et non plusieurs. Toutes ces boutures s'enracinent, émettent des tiges qui, rabattues à 10 centimètres du sol l'année suivante, procurent une première série de 6 à 8 tiges qui dessinent dès lors un pied de groseillier.

La plantation à l'aide de boutures racinées peut procurer une avance, mais à la condition d'enterrer ces dernières de 10 centimètres de façon à ce que la où les tiges obtenues en pépinière se trouvent recouvertes de terre au point d'émettre des racines adventives capables d'accroître fortement la végétation. Un an plus tard, quand des tiges existent en plus ou moins grand nombre, il est sage de les rabattre toutes à 10 ou 12 centimètres du sol pour obtenir bien vite une touffe naine et garnie.

C'est une erreur courante (commise par la plupart des planteurs) que de situer les plants racinés comme ils l'étaient en pépinière. Les tiges hors du sol n'ont pas assez de tendance à se ramifier par la suite et, partant, la charpente reste réduite, insuffisamment productive.

Formes. Taille. — Comme le Cassissier, le Groseillier à grappes se cultive à intervalles de 1 m. 50 × 1 m. 50, en cépée ou buisson légèrement évidé au centre. Les branches de charpente, au nombre de 5 à 10 sont plus ou moins ramifiées ; on les renouvelle progressivement en supprimant radicalement chaque année la ou les deux plus anciennes qui ne doivent pas dépasser 4 ans. Le fruit est porté par les rameaux d'un an et par les *bouquets* qui sont en somme de très menus rameaux (garnis de boutons floraux) échelonnés sur les branches de 2 et 3 ans.

Le Groseillier se prête aussi à la forme en U qui permet de garnir des murs de faible hauteur (1 m. 20 à 1 m. 50) même à l'exposition nord. La forme en cordon vertical permet de tapisser des murs légèrement plus élevés.

Dans les jardins d'amateurs le Groseillier peut encore être élevé en tête et sur tige, à la façon des rosiers greffés sur églantier. La charpente prend alors l'aspect d'une boule qui, après une abondante floraison se garnit de très nombreuses grappes. Le porte-greffe employé est alors le Ribes aureum.

La taille s'effectue de préférence de fin janvier à fin février. Elle consiste à supprimer les branches sèches ou trop âgées ainsi que les drageons en surnombre et quelques rameaux jugés trop pleureurs ou encombrants. Les tiges d'un an de forte taille sont rabattus vers leur quart inférieur si elles sont situées dans les sommets ; les tiges de force moyenne ou faible sont conservées entières ; ce sont elles qui portent les plus beaux fruits ; les bouquets, toujours bien fertiles, sont conservés eux aussi. Des tailles dites « de rapprochement » permettent en outre de restreindre régulièrement chaque année l'allongement des branches de charpente.

Sol. Culture. — Les terrains silico argileux, argilo-siliceux, argilo-calcaires et presque toutes les terres de jardin conviennent à cet arbrisseau dont chaque touffe adulte, c'est-à-dire âgée d'au moins 5 ans permet de récolter en juillet-août de 2 à 4 kilos de groseilles.

Pour être volumineux les fruits ont besoin d'être alimentés sans arrêt jusqu'au moment de leur maturité ; aussi des binages au nombre de 2 ou 3 sont-ils nécessaires en mai et fin juin pour entretenir une fraîcheur suffisante dans le sol. En dehors de ces façons culturales d'été il convient de piocher ou labourer superficiellement, une première fois en novembre et, plus tard, après la taille, en fin mars.

La fumure peut consister par exemple à incorporer au sol :

Une année : 350 kg. de fumier décomposé par are ;

L'année suivante : 7 kg. de scories et 2 kg. 500 à 3 kg. de sulfate de potasse ;
L'année suivante : 2 kg. 500 d'ammonitrate.

Maladies et ennemis. — Bien que la *Rouille*, le *Blanc*, l'*Anthracnose* et le *Polypore du Groseillier* soient parfois à redouter ; malgré la *coulure* qui sévit certaines années ; malgré enfin quelques insectes nuisibles tels que : Puceron, Cheimatobie, Sésie, Phalène..., la récolte est assez stable ; bien rares sont les années où la groseille fait défaut.

Rendement. — Cette culture, simple et peu aléatoire en somme, est assez lucrative. On peut estimer en effet de 8 à 12.000 kg. le rendement à l'hectare, et à 125 fr. et même davantage le prix de vente du quintal.

Industrie. — En dehors des *desserts* que procure la Groseille mûre, elle est largement utilisée par les confituriers qui préparent la *gelée* tandis que les liquoristes fabriquent le sirop de Groseille Ce fruit entre dans la confection du ratafia des quatre fruits (groseille, framboise, cerise, cassis). Le jus frais peut être conservé en bouteilles par le procédé Appert.

A titre documentaire, rappelons la composition chimique des groseilles rouges de la variété « Versaillaise » :

Sucre réducteur.....	10 gr. 14	pour cent de jus
Acide malique.....	0 gr. 074	—
Acide citrique.....	1 gr. 750	—

Ces fruits sont relativement riches en sucre (glucose), nous dirons même beaucoup plus riches qu'on est tenté de le supposer à la simple dégustation, si on le compare par exemple à quelques bonnes variétés de poires de table, on s'aperçoit que les doses de sucre sont, dans les deux cas, assez semblables. C'est la proportion élevée d'acide citrique qui masque en grande partie la véritable et forte proportion de sucre.

J. Vercier.

L'ACTUALITÉ AU VERGER

LES HAIES DE PRUNIERS

On est parfois très embarrassé sur le choix de l'essence à employer pour faire une haie ; l'aubépine *(cratœgus oxyacantha)* est la plus communément choisie, quelques propriétaires ont essayé l'ergot de coq *(cratœgus crus galli)*, beaucoup plus défensif, et très répandu dans le nord de l'Italie, le *gledistschia triacanthos*, encore improprement appelé acacia féroce, a pu séduire, mais on a été vite revenu de cette erreur grossière de vouloir maintenir un arbre de première grandeur en état de haie de 1 à 2 mètres au plus.

Il y a quelques 50 ans, on parlait de haies de pruniers, l'idée n'a pas fait son chemin ; en Franche-Comté, on a quelques haies de Mirabelliers remarquables par leur belle fructification, c'est assurément le prunier le meilleur à envisager comme se prêtant naturellement au buisson, par sa végétation rabougrie à un certain âge et pendant les belles années de production.

Au point de vue paysager, les chemins bordés de Mirabelliers en fleurs, ou en fruits, offrent un spectacle des plus agréables, le maraudage n'est pas à envisager, il y a tellement de fruits que le pauvre passant peut se rafraîchir sans trop nuire à son prochain, légère dîme perçue par le pauvre sur celui qui a le bonheur de posséder un champ et une haie !

Etendons cette idée au prunier Reine-Claude ; voyez-vous, chers lecteurs, ces haies aux fruits d'or ? Qui sait si notre prunier d'Agen ou prunier d'Ente, ou encore appelé robe de sergent, ne ferait pas bien ? alors qu'il semble bouder maintenant dans la forme en plein vent ?

Le seul inconvénient dans la mise à exécution de cette idée, et c'est peut-être cela qui lui a nui dans le passé, c'est que les variétés de prunes se plantent greffées sur divers sujets, souvent drageonnant beaucoup, et que peu à peu le Mirobolan, le Saint-Julien, ou tout autre sujet employé, remplacent le bon prunier greffé.

Il faut en effet planter les arbres à 0 m. 40 ou 0 m. 50 les uns des autres sur la ligne, les rabattre sur 0 m. 20 environ pour les faire ramifier dès la base afin d'empêcher les petits animaux de passer, en un mot faire une clôture, puis les élever jusqu'à 1 mètre de hauteur en taillant toutes les ramifications faisant flèche de 0 m. 20 en 0 m. 20 de hauteur, de façon à faire un enchevêtrement de branches impénétrables dès la base, d'où *haie défensive*.

A partir de 1 mètre, la haie sera taillée en *haie fruitière*.

Là, il faudra choisir un branche par 0 m. 50 ou 0 m. 60 de longueur pour la faire ramifier ou fructifier, les autres seront rabattues sur l'empatement établi à 1 mètre de hauteur où elles seront en réserve d'abord, et se mettront aussi à fruits ensuite jusqu'à la base, base qui restera toujours garnie grâce à ce rabattage annuel bien observé.

Par la suite, il n'y aura qu'à écimer les branches trop vigoureuses qui pourraient nuire à la production des petites têtes de saule fructifères établies tous les 0 m. 50 à 0 m. 60 au-dessus de la haie normale.

Mais tous ces rabattages, surtout les premiers, favorisent le drageonnement du sujet.... et nous savons qu'il est nuisible à la bonne végétation et à la fructification.

Il y a un remède assez simple : c'est de chercher des pruniers drageonnant dans les variétés ci-dessus ; les Mirabelliers, les Reine-Claudiers ne sont pas rares, la mirabelle des Vosges se reproduit presque uniquement de grageons ; la prune d'Ente, c'est autre chose, il faudrait peut-être provoquer son drageonnement en incisant longitudinalement tous les deux ou trois centimètres le collet de la greffe, et en buttant le pied ensuite, dans les incisions il partira des ramifications qui s'enracineront, en les coupant soigneusement la deuxième année en débuttant, il partira de nouveaux gourmands sur l'empatement, le drageonnement sera établi.

Ces plants obtenus étant plantés, leur vigueur est plus modérée que la greffe, et, s'ils drageonnent, ils n'épuiseront pas la plante, ils la rajeuniront seulement.

Voilà un moyen bien ancien, que je rappelle ici, de faire produire une propriété non plus en plein champ, ce qui est normal, mais sur les lisières qui sont si souvent négligées.

L. Chasset,
Directeur de la Station viticole et pomologique
de Villefranche-sur-Saône

CHOIX ÉCONOMIQUE D'UN MOTEUR

Le choix d'un moteur présente une grande importance et ne doit pas être livré à la fantaisie ni être déterminé par de fausses considérations. Bien au contraire ce choix doit toujours être précédé d'un examen technique du cas particulier envisagé et doit résulter d'une étude économique destinée à mettre en évidence la solution la plus avantageuse.

Tout d'abord, il y a lieu de comparer objectivement, d'une part, les moteurs inanimés, c'est-à-dire les moteurs mécaniques et, d'autre part, les moteurs animés qui comprennent principalement les animaux producteurs de force motrice.

Le prix de l'énergie produite par un moteur inanimé est difficilement comparable aux frais occasionnés par l'entretien de moteurs animés. Ce ne sont pas des grandeurs de même nature.

D'ailleurs, il est rare que le travail des moteurs animés soit estimé à son juste prix de revient chaque fois que l'intéressé s'occupe lui-même de soigner ses animaux.

La généralité des agriculteurs sont bien loin d'évaluer à sa vraie valeur le prix de l'énergie motrice que leur fournit leurs bêtes de trait ; principalement lorsque la nourriture de ces animaux est en partie tirée de l'exploitation et quand le propriétaire assure personnellement le service de son écurie ou de son étable.

Cette façon particulière de compter, si elle est fausse en soi, ne saurait quand même être trop critiquée. Nous n'en sommes pas encore à l'industrialisation généralisée des coutumes paysannes. Essayons donc plutôt de comprendre ceux qui pensent que le premier argent gagné n'a pas été dépensé. Les agriculteurs ménagent leurs économies parce qu'ils les savent indispensables pour combler le déficit d'une mauvaise année ou la mévente d'une récolte.

Si les agriculteurs sont obligatoirement prudents, ils sont loin d'être arriérés et hésitent moins qu'autrefois devant les acquisitions du matériel moderne. Dans les circonstances actuelles, ils s'intéressent beaucoup aux moteurs mécaniques et aux applications de ces moteurs à la culture mécanique. La difficulté pour eux est de choisir judicieusement la solution la plus avantageuse.

La comptabilité sommaire des travaux exécutés sur chaque exploitation agricole doit permettre l'étude méthodique de ces besoins en vue de rechercher un bon équilibre des proportions de moteurs animés et inanimés à utiliser sur cette exploitation.

Les moteurs animés entraînant pour toute l'année une certaine dépense journalière, il est logique que chaque exploitation possède le nombre minimum de moteurs animés correspondant aux besoin de la morte-saison. Au contraire, tous les gros travaux saisonniers que les moteurs inanimés pourront exécuter devront leur être réservés.

Les dépenses entraînées par un moteur inanimé peuvent être classées de la façon suivante :

1 Le capital engagé pour l'achat et l'installation du moteur doit être amorti sur un nombre d'années variables avec les moteurs. Il vaut mieux prévoir un amortissement assez rapide ; toutefois celui-ci peut être un peu plus long lorsque le

matériel est robuste, bien construit, bien installé et bien entretenu. Tous ces facteurs interviennent, c'est une question de juste appréciation principalement basée sur l'expérience que donne l'étude des solutions antérieures plus ou moins semblables à celle qui est envisagée.

2° Il faut prévoir les frais d'entretien et de réparation qu'on doit estimer d'après le matériel lui-même, la façon de l'utiliser et les possibilités de le faire réparer.

3° On doit tenir compte du prix de la main-d'œuvre chargée de la conduite ou de la surveillance du moteur.

Les précédentes dépenses, dans chaque cas particulier, peuvent être évaluées par année d'utilisation. En divisant cette somme par la puissance en CV du moteur on obtient une certaine dépense par CV et par an. Désignons-là par A.

D'autre part si N représente le nombre moyen d'heures d'utilisation annuelle, on en déduit le prix correspondant du CV/heure qui est : A/N.

4° Au prix A/N s'ajoute celui du combustible consommé que l'on rapporte lui aussi au CV/ heure en englobant au besoin les dépenses de graissage.

Dans le cas d'un moteur électrique le calcul se complique parfois du fait que le prix de l'énergie est souvent variable suivant les heures de la journée durant lesquelles cette consommation se produit.

Soit B le résultat de notre calcul appliqué au cas considéré.

Le prix de revient total du CV/heure, que nous désignerons par C, et pour le moteur étudié :

$$C = A/N + B$$

Il suffit d'interpréter cette simple équation pour en tirer les conséquences pratiques les plus intéressantes. On pourra trouver que tel moteur est plus économique que tel autre pour tant d'heures d'utilitsation par an, mais qu'il devient moins économique pour un nombre d'heures différent.

Par exemple un moteur à essence relativement bon marché, mais qui consomme de l'essence chère sera préférable pour un service très restreint.

Dans le cas d'un service plus intensif un moteur à huile lourde d'un prix élevé, mais qui utilise un combustible assez bon marché, pourra devenir plus avantageux.

Pour assurer un service assez intensif, il se peut qu'un moteur électrique devienne préférable à tout autre, même si le prix de la ligne d'amenée du courant augmente sensiblement le coût assez réduit du moteur, uniquement par l'économie qu'il fait réaliser en supprimant le préposé à la surveillance du moteur. L'avantage du moteur électrique sera plus considérable encore si le courant peut être acquis à certaines heures à un prix très réduit.

On voit, en ce qui concerne le choix d'un moteur, qu'une infinité de cas peuvent se présenter et qu'en dehors de la qualité propre du moteur envisagé, dont le représentant de la marque ne cesse de parler pour provoquer une décision en sa faveur, il y a lieu d'examiner méthodiquement les besoins réels de l'exploitation agricole pour laquelle le moteur doit être acheté.

Yves Lamau,
Ingénieur, Chef de travaux de Génie rural.

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANC^ne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs. Catalogue gratuit :

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT

LA

CHLOROSE

DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES — ATTESTATIONS

• GARRIGUE & CHALLOU

4, Place Jean Jaurès

BÉZIERS — BORDEAUX — TOULOUSE

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides

— et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

333^BM – 150^15 – 12-57 – 31^R – 161^49

Baco 30/12 – Greffés - racinés et boutures.

H. EMON, Pérignac (Charente-Inf^re)

ETABLISSEMENTS COUSTON Clément

Pépiniériste

à Sainte-Cécile-les-Vignes

(Vaucluse)

vous offre sa récolte personnelle pour

PLANTATIONS DE VIGNES

et ***ARBRES FRUITIERS***

toutes variétés en 1^er choix

Télégramme **MENTON.** — Téléph. 4.

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix-courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3^e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.

Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.

Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. } à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

La Potasse donne des fruits de qualité...

Abondants, savoureux,

de bel aspect,

riches en sucre,

supportant les transports,

se conservant bien,

se vendant bien.

Pour tous renseignements particuliers, s'adresser à la

Société Commerciale des Potasses d'Alsace

9, Avenue Président-Wilson, à MONTLUÇON (Allier)

Plus de Futaille gâtée !

avec un Sachet " FUTINOL " en 30 minutes ; sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...

Demandez-les à vos fournisseurs

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL,** A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

Tracteur vigneron BRISTOL

Largeur 90

A CHENILLES INUSABLES — SANS AXES, NI BAGUES SANS ENTRETIEN

A TRACTION AVANT = Adhérence totale.

Pas de poids mort inutile = Pression au sol 320 gr. par CM²

Fourrières = 1 mètre 10

Ne laisse pas traces de son passage sur route.

Tous organes accessibles.

Consommation inférieure à 3 litres d'essence à l'heure en labourant en un seul passage toute l'interligne.

Livrable rapidement.

Renseignements, démonstrations :

Henri POURRET, Agent général pour le Midi,

13, rue Ruffi. NIMES. — Téléphone 34-97.

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établis[ts] MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

Viticulteurs :

Pour vos plantations de vignes,
adressez-vous directement aux Pépinières

Denis TOURETTE

à VOGUË (Ardèche) Tél. 3.

qui vous offre de sa récolte et aux meilleurs prix ses racinés

161-49, 41 B, 420 A, LOT, 1202, etc.,

Plus les meilleurs nos de **Couderc** et **Seibel** en racinés et greffés.

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières et soumis au contrôle du Service Phytopathologique.

Représentants sérieux sont demandés dans les régions viticoles

Remise 5 o/o aux abonnés du "Progrès Agricole et Viticole"

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTEES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

L'ÉCOULEMENT DE LA RÉCOLTE DES AGRUMES D'ALGÉRIE

L'état de guerre, en bouleversant les conditions normales de l'économie agricole algérienne, a posé aux producteurs d'agrumes un problème redoutable à résoudre : celui de l'exportation de leurs fruits (oranges, mandarines, clémentines, citrons et pomelos) sur le marché national.

On sait l'effort qui a été réalisé, à l'instigation et avec l'appui des pouvoirs publics, pour développer les cultures d'agrumes en Algérie. Cet effort se concrétise, à l'heure actuelle, par les chiffres suivants : on compte, dans les trois départements algériens, 4188 producteurs cultivant sur 15.700 hectares 4.108.681 arbres dont la production peut osciller entre 900.000 quintaux et 1.200.000 quintaux.

La majeure partie de cette production s'écoule sur les places de consommation de la Métropole ou les exportations algériennes marquent une progression sensible puisqu'elles sont passées de 250.000 quintaux en 1934-1935 à 680.000 quintaux au cours de la dernière campagne.

L'écoulement de la récolte 1939 allait-il pouvoir s'effectuer et, dans l'affirmative, dans quelles conditions serait-il réalisé ? Tel est le problème que le Syndicat algérien des Agrumes s'est attaché à résoudre. Grâce au caractère obligatoire que lui a donné le législateur, ce Syndicat a mis sur pied une réglementation qui s'inspire du souci d'instituer une discipline collective destinée à sauvegarder les intérêts individuels des producteurs.

La réglementation en vigueur, dans le département d'Alger, accorde à chaque producteur un droit à l'exportation basé sur le nombre d'arbres cultivés. Un coefficient de 34 kilos par arbres de plus de 10 ans a été adopté.

L'autorisation accordée est exprimée non seulement en nombre de quintaux, mais également en pourcentage de l'expédition totale du port d'Alger fixé provisoirement à 400.000 quintaux. Le pourcentage de cette expédition, inscrit sur chaque autorisation, exprime la quote-part qui revient à chacun du tonnage réservé aux agrumes sur la totalité des bateaux assurant la liaison maritime entre l'Algérie et la France pendant la campagne.

Le droit à exportation est concrétisé par un titre qui est remis au producteur. Celui-ci peut, soit l'utiliser personnellement s'il expédie lui-même ses fruits, soit le transmettre au négociant-exportateur ou à la coopérative qui a acheté sa récolte.

Les négociants exportateurs et les coopératives ne peuvent expédier d'agrumes s'ils ne détiennent pas les autorisations globales d'exportation délivrés aux producteurs dont ils ont acheté la récolt.

Un Comité d'organisation des expéditions fixe chaque semaine les quantités à embarquer par chaque expéditeurs, compte tenu des possibilités de tonnage de chacun d'eux et des navires en partance.

Les exportateurs dont les stations d'emballage sont situées dans les régions desservies par la voie ferrée doivent obligatoirement acheminer leurs envois par wagons, jusqu'au quai d'embarquement. Le transport par camion est réservé à ceux dont les emballages s'opèrent loin de la voie ferrée.

Le Comité des exportations opère en liaison étroite, d'une part, avec les

Chemins de Fer et la S.N.C.F. et, d'autre part, avec les transitaires et les Compagnies de navigation.

Cette tentative de réglementation imposée par les circonstances répond présentement à une nécessité. Elle permettra, au prix de sacrifices évidents de quelque liberté, d'assurer l'écoulement d'une récolte qui représente plus de 200 millions de francs, et dont la production a exigé l'investissement et la mise en œuvre de capitaux considérables.

H. FONTANILLE

A PROPOS DE LA RÉQUISITION DES VINS

Demande. — Un propriétaire qui a vendu sa récolte de vin bien avant la réquisition peut-il être requis de fournir sa prestation ?

Cette obligation s'applique-t-elle au vendeur ou à l'acheteur ?

Réponse. — Deux hypothèses sont à envisager : ou bien le propriétaire a vendu la totalité de sa récolte ; ou bien une certaine quantité déterminée.

Dans le premier cas, vente de la récolte dont la contenance n'est donnée qu'à titre indicatif : je vends ma récolte évaluée à X hectos, il s'agit d'une vente en bloc parfaite en conformité de l'article du Code civil, bien que les vins n'aient été ni mesurés ni dégustés.

L'acheteur est devenu propriétaire du jour du contrat et dès lors si une partie de cette récolte est réquisitionnée et le prix payé au vendeur, l'acheteur a le droit à la différence entre ce prix et le cours, au jour de la livraison du vin réquisitionnné, à condition bien entendu, que le prix de la réquisition soit supérieur au prix de la vente. Le vendeur n'étant plus propriétaire ne doit réaliser aucun bénéfice sur l'opération.

Dans le 2me cas, par application de l'article 1588 du Code civil, le vendeur garde la propriété et partant les risques : le prix de la réquisition lui est acquis.

Dans les deux hypothèses la réquisition militaire est un cas de force majeure qui rend impossible l'exécution de l'obligation de livrer et en produit l'exécution : en conséquence, l'acheteur n'a pas droit à des dommages-intérêts pour défaut de livraison si les marchandises sont requisitionnées (Civil, 19 juin 1923).

La Cour de Montpellier a jugé le 24 juillet 1919 pour un W. R., dans ce sens, et ce sont les mêmes principes qui jouent.

Toutefois un vendeur peut devenir responsable du préjudice subi par l'acheteur si en vue d'encaisser une indemnité supérieure au prix stipulé au contrat il a évité de prévenir l'acheteur en temps utile de la réquisition et n'a pas dénoncé à l'autorité requérante l'indisponibilité des marchandises qui auraient été réquisitionnées sur l'acheteur (Civil 16 mai 1922).

En résumé la réquisition s'exerce beaucoup plus *in re* que *ad personam*, l'autorité requérante n'ayant pas à se préoccuper si l'intéressé est propriétaire, ou simple détenteur : c'est donc ce dernier qui, en fait, fournit la prestation.

La force majeure rompt le contrat sans dommages de part ni d'autre, à condition qu'aucune faute personnelle n'ait accompagné cette force majeure.

L. SURJUS, Avocat.

(Journal du Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales).

QUESTIONS DIVERSES

Traitement de la pourriture des fruits par le trichlorure d'azote

La plupart des expéditeurs d'agrumes californiens désinfectent maintenant leurs fruits avec ce gaz plutôt qu'au borax qui a l'inconvénient de laisser des traces de cristallisation. Le traitement se fait dans des chambres hermétiquement closes et dure de 6 à 8 heures. Après un mois de conservation, il y a eu dans un essai 16,55 o/o de fruits pourris dans le lot traité et 3,41 o/o seulement dans le lot traité. Après un voyage de 11 jours de Californie à New-York, a une température moyenne de 18°3 c. et avec une humidité relative de 65 o/o, le lot de fruits non traités a donné 8,5 o/o de perte, alors que le lot traité n'en a donné que 1,2 o/o.

Le trichlorure d'azote est 4,18 fois plus lourd que l'air ; il affecte la respiration et la vue ; au-dessus d'une certaine concentration, il peut faire explosion ; c'est pour cette raison qu'on l'emploie à la dose de 175 à 525 milligrammes par mètre cube d'air.

On emploie différentes méthodes pour désinfecter les fruits avec ce gaz : *a*) les fruits sont traités trois fois : au moment de pénétrer dans la station d'emballage, avant leur mise en caisse et avant leur expédition ; *b*) on traite les fruits avant l'emballage et avant leur expédition ; *c*) on ne traite les fruits qu'après l'emballage. Le gaz pénètre facilement dans les caisses et à travers les enveloppes en papier. Ce moyen de désinfection a tellement de succès auprès de leur clientèle que les expéditeurs d'agrumes californiens collent une étiquette spéciale sur les caisses de fruits qui ont été traités au trichlorure d'azote. (*Hadar*).

PARTIE OFFICIELLE

Un décret relatif à la congélation des vins

Le « Journal Officiel » publie un décret relatif à la congélation des vins. L'article premier est ainsi conçu :

Quels que soient le lieu où elle est effectuée, la qualité de l'opérateur (viticulteur, cave coopérative ou négociant), les pourcentages d'enrichissement alcoolique des boissons et de réduction du volume initial de ces dernières, toute opération de congélation de vins, en vue de leur concentration partielle, doit être déclarée au préalable à la recette buraliste des Contributions indirectes ou des Contributions diverses dont dépend l'atelier de concentration.

Les articles 2, 3 et 4 indiquent la manière de faire la déclaration et comment le contrôle des travaux et les vérifications des agents des Contributions sera effectué.

Article 5. — Les concentrateurs, munis d'une autorisation personnelle accordée par l'administration des Contributions indirectes ou celle des Contributions diverses, peuvent être dispensés de souscrire la déclaration prévue à l'article premier, à condition de consigner, avant toute fabrication, les éléments de cette déclaration sur un registre fourni par eux, coté et paraphé par le chef local de service des Contributions indirectes ou des Contributions diverses. Ce registre doit être présenté à toute réquisition des agents des Contributions indirectes ou des Contributions diverses, ou du service de la répression des fraudes.

Cette autorisation peut être retirée en cas d'abus.

Article 6. — La concentration par congélation est réservée aux vins d'origine française, algérienne ou tunisienne, à l'exclusion absolue des vins d'importation étrangère.

Article 7. — Quand la concentration de vins est déclarée et opérée régulièrement et dans les limites fixées, la perte de volume subie par les vins traités est admise en décharge pour l'assiette du droit de circulation.

Taux de blocage déterminés d'après le décret du 30 décembre 1939 (en pour cent du volume de la récolte).

Rendement à l'ha	Récolte en hectolitres								
	170 à 300	300 à 400	400 à 1.000	1.000 à 3 000	3.000 à 5.000	5.000 à 10.000	10 000 à 20.000	20.000 à 50.000	Au-dessus de 50.000
inférieur à 40	12	15	18	21	24	27	30	3,5	40
de 40 à 60	13,2	16,5	19 8	23,1	26,4	29,7	33	38,5	44
de 60 à 80	14,4	18	21,6	25,2	28 8	32,4	36	42	48
de 80 et 100	15,6	19,5	23,4	27,3	31,2	35,1	39	45,5	50
100 et 120	16 8	21	25,2	29,4	33.3	37 8	42	49 0	50
120 et 145	18	22,5	27	31,5	33,3	40 5	45	50	50
145 et 170	19,8	24,75	29,70	34,65	36,6	44,55	49,50	57,75	60
170 et 200	21,6	27	32,4	37,8	40	48,6	54	60	60
200 et 225	24	30	36	40	40	54	60	60	60
225 et 250	26,4	33	39,6	40	40	59,4	60	60	60
plus de 250	30	37,5	40	40	40	60	60	60	60

Barême des prestations d'alcool de vin d'après le décret du 30 décembre 1939 et pour les régions où le degré minimum est fixé à 8°

Rendement à l'Ha	Récolte en hectolitres								
	170 à 300	300 à 400	400 à 1.000	1.000 à 3.000	3 000 à 5.000	5.000 à 10.000	10.000 à 20.000	20.000 à 50.000	Supér. à 50.000
infér. à 40 Hl.	0.80	1	1.30	1.60	1.90	2.20	2.50	2.80	3.20
40 à 60 Hl.	0 88	1.10	1.43	1.76	2.09	2.42	2.75	3.08	3.52
60 à 80	0.96	1.20	1.56	1.92	2.28	2.64	3.00	3.36	3 84
80 à 100	1 04	1.30	1.69	2.08	2.47	2.86	3.25	3.64	4.00
100 à 120	1.12	1.40	1.82	2.24	2.66	3.08	3.50	3.92	4.00
120 à 145	1.20	1.50	1.95	2.40	2.66	3.30	3 75	4.00	4 00
145 à 170	1.32	1.65	2.14	2.64	3.13	3.63	4.12	4.62	4 80
170 à 200	1.44	1.80	2 34	2.88	3.20	3.96	4.50	4.80	4.80
200 à 225	1.60	2	2.60	3.20	3.20	4.40	4 80	4.80	4.80
225 à 250	1.76	2.20	2.86	3.20	3.20	4 80	4.80	4.80	4.80
supér. à 250	2.00	2.50	3.25	3 20	3.20	4.80	4.80	4.80	4.80

Prestations d'alcool vinique et d'alcool de vin

La prestation d'alcool de vin est déterminée en multipliant le chiffre de la déclaration de récolte par le coefficient inscrit dans le tableau ci-dessus et correspondant à la récolte envisagée et au rendement à l'hectare (Il a été tenu compte dans le calcul des coefficients, des limitations supérieures concernant le cas des grosses récoltes et des hauts rendements).

Indépendamment de la prestation ci-dessus les récoltants sont astreints à la fourniture de 0 l. 577 d'alcool vinique dans les régions où le degré minimum est fixé à 8°, sauf atténuations prévues lors de la destruction des marcs (voir circulaire des Contributions indirectes ci-dessous), prestation réduite à 0 l. 288.

Circulaire n° 7.811 de la Direction générale des Contributions indirectes

En exécution de l'article 77 du Code du vin, des prestations d'alcools viniques sont désormais imposées chaque année aux producteurs de plus de 200 hectolitres de vin et même, parfois, d'une quantité moindre lorsque les prestations d'alcools de vin sont exigées à partir d'une base inférieure.

Cependant, dans certaines régions de faible production et éloignées des distilleries, les viticulteurs éprouvent des difficultés pour produire ou faire fabriquer ces alcools avec leurs propres déchets de vinification, et il a été demandé si les intéressés pourraient être dispensés de les fournir dans l'hypothèse où ils détruiraient leurs marcs de raisins dès la sortie des pressoirs.

L'Administration a accueilli cette suggestion.

Pour bénéficier de la mesure, les viticulteurs doivent souscrire à la recette buraliste une déclaration par laquelle ils s'engagent à abandonner ou détruire leurs marcs, au fur et à mesure de leur production. On tolère, toutefois, la conservation d'une quantité de marcs suffisants pour la production d'eaux-de-vie destinées à la consommation familiale.

Le service analyse les déclarations sur son portatif 50 C et surveille les opérations des viticulteurs en exigeant des justifications sur la destination donnée aux marcs.

Il est à remarquer que la fourniture obligatoire d'alcools viniques tend à empêcher le surpressurage des vendanges.

Dans ces conditions, le régime de tolérance consenti ne pourrait pas être accordé aux récoltants qui pressureraient leurs raisins au delà des limites consacrées par les usages locaux, loyaux et constants.

Même s'il n'avait pas été souscrit de déclaration d'abandon depuis le début de la campagne, les dispenses de livraison d'alcools viniques pourraient être consenties cette année, si le service n'éprouvait aucun doute sur la destination donnée aux marcs.

M. le Directeur est prié de bien vouloir adresser des instructions en ce sens aux agents placés sous ses ordres.

J. APPERT.

Les achats de vin par l'Intendance

A la suite de l'abaissement du degré minimum, les vins de 8° à 8°5 viennent d'être cotés sur les marchés. Le Ministre de l'Agriculture, de son côté, a pris un arrêté en date du 4 janvier dans lequel sont fixés les tarifs d'achat de ces mêmes vins par le service du Ravitaillement.

14.50 le degré pour les vins de 8° et 8°1
14.75 — — 8°2, 8°3 et 8°4

avec majoration mensuelle à partir du 1er janvier 1940 de 0 fr. 10 pour tenir compte du consume.

Le même arrêté détermine les primes de « fort degré » allouées aux vins de

9° à 9°4.	0 fr. 25	par degré-hecto
9°5 à 9°9.	0 fr. 50	—
10° à 10°9.	0 fr. 75	—
11° et plus.	1 fr.	—

En définitive les vins de la récolte 1939 seront achetés à caisse ouverte à partir du 5 janvier 1940, au tarif ci-dessous :

					l'Hect.
					—
8°	à	14.60	le degré-hecto.	. . . . .	116.80
8°1	à	14.60	—	—	118.26
8°2	à	14.85	—	—	121.77
8°3	à	14.85	—	—	123.26
8°4	à	14.85	—	—	124.74
8°5	à	15.10	—	—	128.35
8°6	à	15.10	—	—	129.86
8°7	à	15.10	—	—	131.37
8°8	à	15.35	—	—	135.08
8°9	à	15.35	—	—	136.62
9°	à	15.85	—	—	142.65
9°1	à	15.85	—	—	144.24
9°2	à	15.85	—	—	145.82
9°3	à	15.85	—	—	147.41
9°4	à	15.85	—	—	148.99
9°5	à	16.10	—	—	152.95
9°6	à	16.10	—	—	154.56
9°7	à	16.10	—	—	156.17
9°8	à	16.10	—	—	157.78
9°9	à	16.10	—	—	159.39
10°	à	16.35	—	—	163.50
10°1	à	16.35	—	—	165.14
10°2	à	16.35	—	—	166.78
10°3	à	16.35	—	—	168.41
10°4	à	16.35	—	—	170.04
10°5	à	16.35	—	—	171.68
10°6	à	16.35	—	—	173.31
10°7	à	16.35	—	—	174.95
10°8	à	16.35	—	—	176.66
10°9	à	16.35	—	—	178.22
11°	à	16.60	—	—	182.60

Ces prix s'entendent vins enlevés à la propriété, compte tenu de la prime de consume et de la bonification pour les forts degrés.

La date de la retiraison du vin est celle qui doit être considérée pour la détermination du prix à appliquer.

Ces tarifs devront être affichés dans les mairies, les lieux publics et les locaux des Commissions de réception.

Il est spécifié qu'ils sont seuls applicables et que le public ne saurait, en aucun cas, se prévaloir d'indications qui pourraient provenir d'une origine autre que celle du Service des Vins.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Conseils aux agriculteurs

Les Services Agricoles de l'Hérault attirent l'attention des agriculteurs sur l'opportunité et l'intérêt d'envisager la culture du Grand Soleil ou Tournesol comme plante oléagineuse.

Sa culture est à peu près la même que celle du maïs, mais plus facile et d'une durée plus courte. Il fournit une huile comestible très douce, ne rancissant pas.

Le Comité départemental de la Production agricole pourra fournir gratuitement des semences aux agriculteurs. Il serait donc nécessaire de réserver dès à présent quelques parcelles pour essais.

Les distributions de semences seront faites par l'intermédiaire des comités communaux, sur déclaration de la superficie à ensemencer. Le Comité départemental se chargera de l'extraction de l'huile. Des notes ultérieures préciseront certains points concernant le Tournesol.

Pour les blés de printemps

La direction des Services Agricoles de l'Hérault invite les agriculteurs désireux d'ensemencer des blés de printemps (en l'espèce le Florence × Aurore) à faire connaître d'urgence les besoins en semences (quintaux).

Ces blés tallant peu doivent être semés plus épais, on peut se baser sur la dose de 200 kg. de semences à l'hectare. Les listes des fournisseurs et les prix seront fournis sur demande adressée à la direction des Services Agricoles.

Soins à donner aux oliviers

Les Services agricoles conseillent de ne pas négliger les oliviers en raison du prix élevé des huiles, et en vue d'augmenter la production. Ils préconisent :

1° de travailler le pied des arbres et d'enfouir en couronne : 300 grammes d'ammonitre ou 10 kilogs de fumier, 1 kilog de chlorure de potassium et 1 kilog de superphosphate ;

2° de pratiquer une taille modérée d'élagage et d'éclaircie ;

3° de lutter contre les cochenilles et fumagines par un traitement à base «d'huiles blanches» (huile de paraffine émulsionnée) effectué aux premiers jours de mars.

MOTION

A la suite de l'importante réunion d'information et de coordination viticole tenue à Montpellier, le 2 janvier, sous la présidence de M. Barthe, la motion suivante a été adoptée :

« Le Ministre de l'Agriculture a le devoir de procurer aux troupes en campagne le vin loyal et marchand pour la distribution aux soldats. Il fait appel à tous les vignerons et aux coopératives pour la fourniture de ce vin.

« Les producteurs et les coopératives sont invités à adresser leurs offres aux Commissions de réception, soit en se faisant inscrire sur le registre déposé à la mairie, soit en s'adressant directement aux présidents des commissions. Leur imposition sera, s'ils en expriment le désir, réduite d'une quantité égale à leur fourniture de gré à gré de la récolte 1939.

« Les producteurs et les coopératives qui consentiront au marché de gré à gré bénéficieront d'une indemnité de 10 centimes par degré-hecto et par mois pour la conservation du vin. Ils toucheront un acompte.

« Les producteurs et les coopératives qui offriront des vins de fort degré bénéficieront d'une prime de 25 centimes par degré-hecto pour les vins de 9° à 9°4 inclus ; de 50 centimes de 9°5 à 9°9 ; de 75 centimes de 10° à 10° et de 1 fr. pour les vins de 11° et au-dessus.

« Le vin pourra être accepté à partir de 8° jusqu'à 10° ; mais en principe, lorsque la fourniture de vins de plus de 9°5 constituera une charge pour le viticulteur par rapport au degré moyen de sa cave, toute fourniture dépassant 9°5 pourra être calculée en degrés sur la base de 9°.

« Les producteurs et les coopératives qui n'auront pas, avant le 1er février, adressé leurs offres de gré à gré à l'Intendance, seront réquisitionnés. Ils seront aussi soumis aux formalités et aux délais de paiement de la réquisition.

« Il est décidé que conformément à l'Instruction Générale sur le Ravitaillement des Armées en vins du 30 janvier 1936, en principe sont exonérées les communes dans lesquelles la retiraison serait trop onéreuse et les propriétaires qui ne possèdent que de faibles quantités. Les instructions de ce texte concernant les coopératives seront appliquées.

« Le Ravitaillement Général réalisera des contingents de vins convenant aux besoins des armées dans tous les départements où la production atteint 1 million d'hectolitres. Dans le cas de refus de vente, l'Intendance pourra user de son droit de réquisition.

« Tout producteur ou coopérative qui aura fourni de gré à gré 20 pour 100 de sa récolte, sera libéré de toute réquisition à concurrence de 20 pour 100, mais il aura la possibilité de vendre toute sa récolte libre à l'Intendance.

« Bien entendu, si les besoins impérieux de l'Intendance l'exigent et que les offres ne répondent pas aux besoins le Ministre de l'Agriculture se réserve le droit de procéder à une réquisition immédiate imposée par les besoins des soldats qui doivent être ravitaillés. »

Tous les vignerons se réjouiront d'un accord qui servira les intérêts de la viticulture et tout compte fait les besoins de nos soldats.

Toutefois, il faut ajouter que les représentants des associations viticoles ont émis le vœu que les services d'Intendance utilisent l'activité et la compétence des courtiers patentés.

Vente de chevaux réformés de l'armée

A la suite des pressantes et multiples interventions la circulaire du 28 novembre 1939 du Directeur général de l'enregistrement, des domaines et du timbre, vient d'accorder, dans les conditions suivantes, une priorité aux cultivateurs dans les ventes de chevaux réformés par l'armée :

En vue de favoriser la reconstitution des écuries dépeuplées par les réquisitions militaires, le ministre des Finances, d'accord avec le président du Conseil, ministre de la Défense nationale et de la Guerre, et avec le ministre de l'Agriculture, vient d'instituer pour toutes les ventes de chevaux provenant de l'armée, un droit de préférence en faveur des agriculteurs, éleveurs mariniers et entrepreneurs de batellerie dans les conditions suivantes :

Tous les chevaux seront mis en vente par unité et tous les amateurs sans distinction, seront admis à prendre part à l'adjudication. Toutefois, le cheval mis aux enchères sera offert, séance tenante, au prix porté par la dernière enchère, aux bénéficiaires du droit de préférence, ou à leurs représentants, présents aux opérations et porteurs d'un certificat attestant leur profession et indiquant le nombre de chevaux dont ils ont réellement besoin. C'est seulement à défaut d'acceptation de leur part que l'adjudication sera prononcée au profit du dernier enchérisseur.

En cas de concurrence entre deux ou plusieurs personnes bénéficiaires du droit de préférence, de nouvelles enchères seront ouvertes auxquelles ces personnes seront seules admises à prendre part, et le cheval sera adjugé à celle qui en donnera le prix le plus élevé. Bien entendu l'adjudication ne sera, en toute hypothèse, prononcée que si le prix offert atteint le prix minimum fixé par le bureau.

Le certificat visé ci-dessus, qui devra être établi spécialement en vue de la vente à laquelle il est procédé, sera délivré :

a) Aux agriculteurs et éleveurs, par le maire de leur commune ;

b) Aux mariniers ou entrepreneurs de batellerie, par l'ingénieur en chef de la navigation ou son délégué.

Vous remarquerez ;

1° Que le droit de préférence n'est pas accordé aux seuls agriculteurs ou autres bénéficiaires dont les animaux ont été réquisitionnés. Il est, en effet, de l'intérêt de l'Etat de favoriser l'acquisition directe, par les agriculteurs, notamment des chevaux de l'armée, quelle que soit la cause qui les oblige à réaliser cet achat ;

2° Que ce droit peut être exercé, non seulement par les intéressés eux-mêmes, mais par leurs représentants. Ceux-ci devront, le cas échéant, établir au préalable, par la production du certificat dévivré à leur mandant, et sans qu'un pouvoir régulier soit nécessaire, qu'ils agissent pour le compte d'un seul bénéficiaire du droit de préférence, et acquérir qu'un seul cheval, indépendamment des animaux qu'il serait autorisé à acheter pour son compte personnel, s'il est lui-même agriculteur, éleveur, marinier ou entrepreneur de batellerie.

N.

BIBLIOGRAPHIE

A. Lefèbvre. — **Les engrais,** *Comment les acheter et les utiliser avec le minimum de frais et le maximum de bénéfices.* — Un volume in-16, avec couverture illustrée. Le volume : Prix : 17 francs. Ernest Flammarion, éditeur, 26, rue Racine, Paris.

Nouvelle publication trimestrielle de l'Institut International d'Agriculture de Rome. — L'institut international d'Agriculture de Rome a commencé à publier une bibliographie, qui paraît tous les trois mois et intéresse toutes les branches de l'économie rurale.

Cette bibliographie, établie avec la vaste documentation reçue régulièrement par la Bibliothèque de l'Institut International d'Agriculture, est composée sous la direction technique du bibliothécaire en chef, le Dr. S von Frauendorfer.

Le domaine de cette bibliographie s'étend à toute les questions sociales et économiques de l'agriculture. Elle étudie la politique agricole en général, la colonisation intérieure, le crédit, la coopération, les assurances, le commerce, la statistique, etc. Elle s'occupe également des publications concernant l'économie de l'exploitation, le travail agricole, la comptabilité la sociologie, l'histoire, la géographie, la législation, l'enseignement En un mot, la bibliographie étudie toutes les questions purement techniques. Les titres de toutes les publications de caractère scientifique, tels que livres, brochures bulletins et articles de revues sont indiqués avec les détails bibliographiques nécessaires. Toutes les publica-

tions sans distinction de langues sont dépouillées. Les titres rédigés dans une langue peu connue sont doublés d'une traduction dans une des langues principales.

Cette bibliographie, qui est la seule qui embrasse systématiquement la documentation mondiale qui se réfère à l'économie rurale, est soigneusement classée par matières. Un index des auteurs paraîtra à la fin de chaque volume. Le prix d'abonnement est de 30 Lire ou 58 francs français ou 7 francs suisses par an.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD. — **Nimes.** — Vins 8 à 8°5, 14 fr. 75 à 15 fr. 25 le degré ; 8°6 à 9° 15 fr. 25 à 16 fr. le degré ; 9° à 9°4 16 fr. 75 à 17 fr. 25 le degré ; 9,5 à 10°, vins complet, 17 fr. 50 à 18 frs 50 le degré Costières, 9°5 à 11°, 18 fr 50 fr. à 21 fr. le degré.

Vins de café supérieurs 10° à 12° 20 à 21 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouges 8° à 10°, 14 fr 50 à 18 fr. 50 moyenne 9 degrés, 16 fr. 25

Sète. — *Vins de pays* : Rouges, rosés et blancs : 14,25 à 17 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie, rouge, le degré 21 à 23 francs ; blanc, pas d'affaires.

Béziers. — Vins rouges, 8 à 8 degrés 5 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré, ; 8°5 à 9°5, 15,50 à 17 fr. 50 ; 9°5 à 10 degré 5 17 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Type 9 degrés, moyenne 16 fr. 65 le degré. Rosés et Blancs, insuffisance d'affaires. Eaux de-vie, pas de cote.

La Fédération des caves coopératives de l'Hérault signale les ventes suivantes : Castelnau-de-Guers : 1000 hl vin rouge et rosé, au-dessous de 8 degrés, 13 fr. le degré ; 350 hl rosé et rouge 8 degrés 5 à 130 fr. ; 450 hl , blanc, 12, 6 à 235 fr. — Mauguio : 560 hl., rouge 9 degrés, à 150 fr. ; Caux : 800 hl. blanc 11 degrés, à 200 fr. ; 500 hl., rosé 10 degrés à 185 franc ; 150 hl. rouge 9 degrés à 151 fr. 50. — Lansargues : 550 hl. rouge, 9 degrés à 148 fr. 50. — Servian : 700 hl. rouge 8°7 à 135 fr.

Olonzac — Vins rouges 8°5 à 10°5 de 15 fr. à 18 fr. 50

Saint-Chinian. — Vin rouge de 15 fr.50 à 18 fr. 25 le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins de 8°5 à 10°5, de 14 fr. 50 à 18 fr. 25 le degré

Narbonne. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Lézignan. — Minervois-Corbières 8°5 à 10°5, 15 fr.à 18 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — ins rouges : de 8°5 à 11 degrés, de 15 fr. 25 à 20 fr. 50

RHÔNE. — **Lyon.** — Beaujolais, 1er choix, la pièce, 850 à 1050 fr. ; 2me choix, la pièce, 650 à 850 fr.

Lyonnais la pièce, 450 à 550 fr.

Mâconnais, 700 à 900 fr.

Vins Blancs. — Mâconnais 1er choix, la pièce 1.100 à 1.250 fr.; 2e choix, 800 à 1.100 fr.

Bordeaux, 1er choix, la barr. 800 à 900 fr. ; 2me choix, 700 à 800 fr.

TARTRES ET LIES

Crème de Tartres 99 °/₀. 1450 fr.

Cristaux de Tartre. — Supérieurs, 550 fr. Ordinaires, 520 fr. Tartre blanc criblé, 540 fr. Tartre rouge criblé, 520 fr.

Matières de Tartre. — Tartre 70 °/₀, 375 fr. tartres 60 °/₀ 325 fr. Lies sèches, 30 °/₀ 120 fr. Lies sèches, 20 à 25 °/₀ 90 fr.

Tartres 80°/₀ min. 6,50 le degré casserole
— 75°/₀ — 6,35 — —
— 70°/₀ — 6,20 — —

Matières de Tartres de 50°/₀ A.T. 7,50 le degré
Tartrates de chaux min. 50°/₀ A.T. 8. —
Lies sèches 24 °/₀ A.T 5 fr —

A la propriété, tartres non extraits, 100 fr. de moins aux 100 Kg. environ.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »

Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
8 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
--: et des Refermentations :--

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous **mauvais goûts** et **germes**
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Si tes souches meurent

emploie le

PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

Société Industrielle et Financière de France

SINFRA

VILLA "HÉLIOS" Bd de Genève — Béziers tél. 12-07

.... 60 o/o de chenilles détruites avec les anciens pyralicides et l'échaudage.
Plus de 80 o o de pyrales mortes avec le complexe arséno anthracénique mouillant
PYRALMORE CONCENTRÉ.

Malgré les événements nous sommes, en mesure de livrer à nos clients, des plants sélectionnés et de 1er choix, en

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à **SAINT-VALLIER** (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Viticulteurs !

Les Pépinières RICHTER

MONTPELLIER *Tél. 41.65-41.66*

Succursales : BÉZIERS et AIX-en-PROVENCE

Vous offrent en Produits de choix, rigoureusement garantis :

TOUTES VARIÉTÉS de PORTE-GREFFES
Racinés, Boutures

TOUTES VARIÉTÉS de CUVE et de TABLE
Greffés-soudés, Boutures

LES MEILLEURES VARIÉTÉS de PRODUCTEURS DIRECTS
Greffés-soudés, Racinés, Boutures

Dans votre intérêt :

Consultez-les. — Faites leur analyser vos terres gratuitement. — Leurs services techniques vous documenteront utilement et vous conseilleront.

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N^os^ de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(Prix et renseignements sur demande)

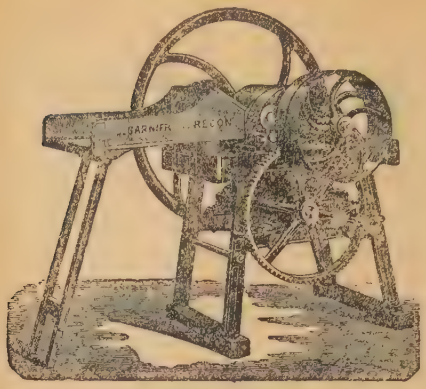
Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



BROYEURS DE SARMENTS

Broyeurs d'Ajoncs, de Brindilles, de Houx, de Ronces, de Bruyères, etc.

263 Médailles et Diplômes d'Honneur

GARNIER & C^ie^

REDON (Ille-et-Vilaine)

Envoi franco de Catalogues et instructions.

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan 3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, à : **Henri PUGI**, agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**

Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

Souches bien nourries portent de belles grappes

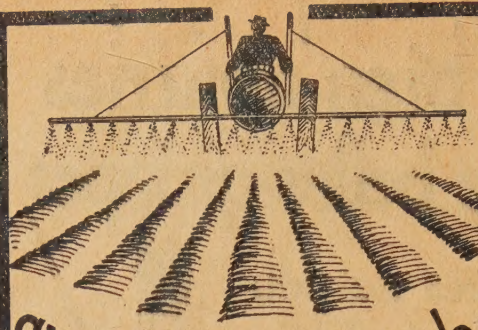
Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)



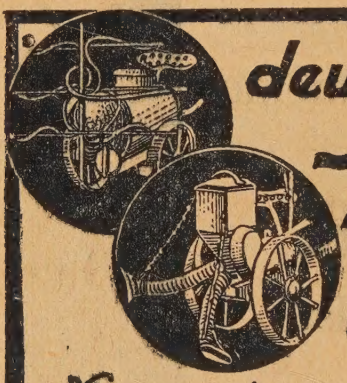
TRAITEZ VOS CÉRÉALES

avec des appareils de qualité

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.



deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHÔNE)

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 F.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

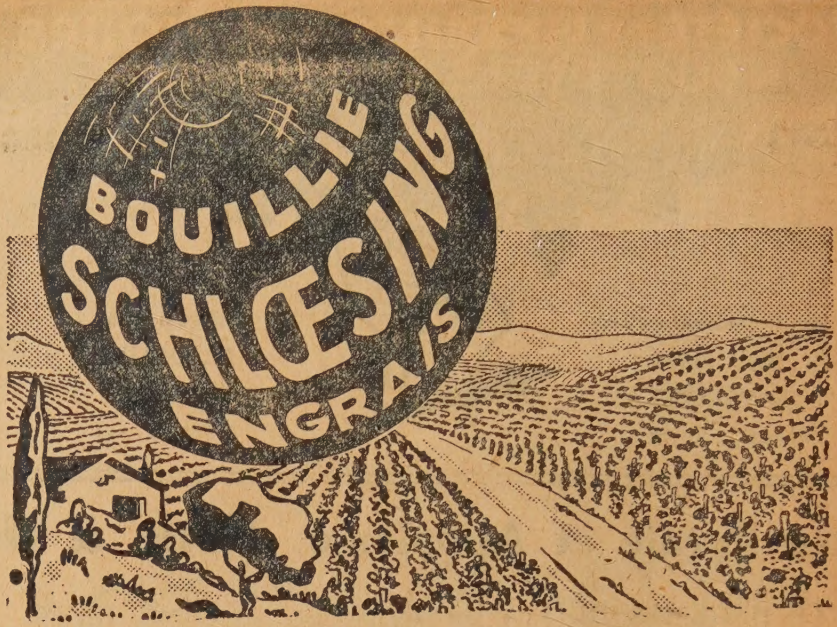
LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : **MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.